WYCHODZI JAKO PISMO DODATKOWE

KORRESPONDENT

PRZY GAZECIE WARSZAWSKIÉJ.

ROLNICZY, HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY.

Dnia 22 Stycznia 1874 roku. № 3. 10 (22) Stycznia 1874 r.

Warunki i program ogólnéj wystawy płodów rolniczych, odbyć się mającéj w Warszawie w miesiącu wrześniu 1874 roku *).

I. Warunki wystawy.

§ 1. Z Najwyższego zezwolenia, w celu zachęcenia i podniesienia wszelkich gałęzi gospodarstwa wiejskiego, urządzoną będzie w Warszawie, w miesiącu wrześniu 1874 r., ogólna wystawa płodów rolniczych i ogrodnictwa, z dopuszczeniem do udziału w takowéj wystawców z wewnętrznych gubernij Cesarstwa, oraz wystawców zagranicznych.

§ 2. Prawo przyjęcia udziału w wystawie służy nie tylko osobom prywatnym, to jest właścicielom i dzierżawcom tak większych jako i drobnych posiadłości ziemskich, oraz mieszkańcom miast, lecz nadto wszelkiego rodzaju, czy to rządowym czy prywatnym, instytucyom, zakładom naukowym i t. p.

§ 3. Cudzoziemcy mogą również przyjąć udział w wystawie, bez prawa atoli ubiegania się o nagrody.

§ 4. Wszystkie przedmioty na wystawie okazać się mające, dzielą się na 6 głównych oddziałów, a mianowicie: *Oddział I.* Płody rolnicze, ogrodnicze i leśne. *Oddział II.* Inwentarz żywy, jako to: konie, bydło rogate, owce, nierogacizna, psy i drób,—a prócz tego: ryby, pijawki, pszczoły i jedwabniki. *Oddział III.* Płody przemysłu rolniczego i leśnego. *Oddział IV.* Machiny, przyrządy i narzędzia rolnicze, oraz popisy pracowników. *Oddział V.* Plany i modele budowli wiejskich, oraz materyały budowlane nie palne. *Oddział VI.* Wzorowo urządzone gospodarstwa rolne i rachunkowość gospodarcza.

§ 5. W każdym z powyżéj wymienionych oddziałów urządzają się konkursa, wyszczególnione poniżéj w programie wystawy.

§ 6. Wszyscy pragnący przyjąć udział w wystawie, obowiązani są zawiadomić o tém komitet wystawy **), i najpóźniéj do dnia 3 (15) lipca 1874 r. złożyć deklaracye podług przepisanych dla każdego oddziału wzorów, z zamieszczeniem w odpowiednich rubrykach tychże potrzebnych objaśnień. Jeśliby wszakże pp. wystawcy, niezależnie od takowych objaśnień, zechcieli prócz tego dostarczyć komitetowi bardziéj szczegółowych wiadomości, czy to pod względem uprawy gruntów i produkowania w swoich posiadłościach różnego rodzaju zbóż lub innych roślin, czy też co do chowu inwentarza, oraz produkowania i zbytu płodów wszelkich gałęzi przemysłu rolniczego, takowe również poddane zostaną pod rozpatrzenie właściwych sędziów, i w miarę uznania ich ważności, zamieszczone będą w sprawozdaniu.

§ 7. Ponieważ nagrody przyznawane będą tylko za przedmioty wyprodukowane lub wyrobione w granicach państwa, przeto pochodzenie miejscowe każdego okazu umieszczonego na wystawie powinno być udowodnione w sposób przy wz rach deklaracyi wskazany; a mianowicie: rzetelność każdéj deklaracyi winna być stwierdzoną własnoręcznym podpisem wystawcy, oraz poświadczoną przez dwóch sąsiednich posiadaczy. Własnoręczność zaś podpisów winna być poświadczoną przez miejscową władzę policyjną.

*) „Program wystawy płodów rolniczych i gospodarskich w Warszawie.“ W drukarni gubernialnéj, 1873.

**) Komitet wystawy, pod przewodnictwem Gubernatora cywilnego warszawskiego ustanowiony, mieści się w Warszawie, w pałacu b. Dyrektorów Głównych Skarbu przy placu Bankowym.

Uwaga. Deklaracye dla posiadaczy drobnych własności ziemskich powinny być sporządzone i poświadczone przez miejscowy zarząd gminy.

§ 8. Wszystkie przedmioty należące do jednéj lub więcéj osób, winny być umieszczone w deklaracyj pod oddzielnym numerem porządkowym. Płody przeznaczone na wystawę zbiorowo, jak np. owoce, mogą mieć tylko numer zbiorowy, ale każdy gatunek lub odmiana, należąca do jednego zbioru, rozróżnioną być ma oddzielną literą umieszczoną obok nazwy przedmiotu.

§ 9. Każdy z przedmiotów przeznaczonych na wystawę opatrzony być winien napisem na kartce, który wskazywać będzie: gubernię, powiat, gminę, nazwisko wystawcy i nazwę wystawionego przedmiotu, oraz cenę, jeżeli wystawca oświadczy, że życzy sobie aby przedmiot był sprzedany na wystawie, lub jeżeli tego wymagają warunki konkursu.

§ 10. Wszystkie przedmioty powinny być kosztem wystawcy, dostawione do lokalu na urządzenie wystawy przeznaczonego, w terminach następujących: a) Płody, zboże, warzywa i produkta, kwalifikujące się do oddziałów I i III, nie wcześniéj jak na 10 i nie późniéj jak na 3 dni przed otwarciem wystawy. b) Konie, bydło, owce i w ogóle wszelkie inwentarze żywe (oddział II) nie wcześniéj jak na 5 dni i nie późniéj jak na 3 dni przed otwarciem wystawy. c) Machiny, narzędzia i w ogólności przedmioty kwalifikujące się do oddziałów IV i V, nie wcześniéj jak na 14 i nie późniéj jak na 7 dni przed otwarciem wystawy. d) Plany i opisy kwalifikujące się do oddziałów V i VI, najpóźniéj na jeden miesiąc przed otwarciem wystawy. Po upływie powyższych terminów, komitet będzie miał prawo odmówić przyjęcia przedmiotów na wystawę. Dla ułatwienia wystawcom środków odstawienia przedmiotów na wystawę, komitet odniesie się w téj mierze do zarządów dróg żelaznych i o rezultacie w swoim czasie ogłosi.

Uwaga. O miejscu, w którém wystawa będzie urządzona, oddzielnie podaném zostanie do publicznéj wiadomości.

§ 11. Od jednego wystawcy przyjmuje się na wystawę: koni i bydła rogatego—nie więcéj jak po 4 sztuki do każdego konkursu; zaś owiec—najmniéj po 3 i nie więcéj jak po 6 sztuk; nierogacizny—nie więcéj jak po 6 sztuk.

§ 12. Wystawa otwiera się dnia 3 (15) września 1874 roku o godzinie 12 w południe i trwać będzie do dnia 8 (20) września. Wystawcy są obowiązani w ciągu trzech dni po skończeniu wystawy odebrać swoje przedmioty, w przeciwnym razie, po upływie tego terminu będą wezwani o to przez komitet. Jeżeli zaś pomimo to właściciele przedmiotów umieszczonych na wystawie, nie zgłoszą się w ciągu jednego tygodnia po odbiór takowych, to przedmioty rzeczone oddane będą na rzecz Towarzystwa dobroczynności. Po upływie trzech dni po zamknięciu wystawy, komitet nie przyjmuje na siebie odpowiedzialności za całość dostawionych przedmiotów.

§ 13. Koszta utrzymania i doglądania inwentarza żywego przysłanego na wystawę, należą do wystawców; komitet jednakże ułatwi im możność nabycia na miejscu paszy, w dobrym gatunku, po cenach stałych i o ile można umiarkowanych.

§ 14. Za odznaczające się na wystawie przedmioty udzielone będą nagrody: w medalach złotych, srebrnych i brązowych, nagrody pieniężne, listy pochwalne, oraz upominki w przedmiotach.

§ 15. Jeżeliby kto z osób prywatnych życzył sobie do nagród rządowych dołączyć i od siebie jaką nagrodę za niektóre przedmioty na wystawie okazać się mające, winien złożyć takową

komitetowi, przy piśmiennéj deklaracyi, przynajmniéj na trzy miesiące przed otwarciem wystawy, z szczegółowém przy tém objaśnieniem warunków przysądzenia takowéj nagrody.

§ 16. Nągrody będą ogłoszone po ukończeniu czynności wyznaczonych przez komitet oddzielnych delegacyj biegłych, dla ocenienia przedstawionych na wystawie przedmiotów.

§ 17. Po zamknięciu wystawy, komitet ogłosi drukiem szczegółowe o niéj sprawozdanie.

II. Program wystawy.

Oddział I.

Płody rolnicze, ogrodnicze i leśne.

1. Płody rolnicze.

Każdy artykuł z téj kategoryi płodów ma pochodzić najmniéj z jednego morga czyli ⅓ dziesiatyny gruntu, pod tenże artykuł przez wystawcę uprawianego. Konkursa są wspólne dla wszystkich rolników.

a) Zboża.

Każdy gatunek zboża ma być przedstawiony w ziarnie czystém, suchém, w ilości garncy 8, z tych jeden garniec w słoju szklannym, tudzież w wiązce z kłosami lub strąkami pełnemi, ze zbioru na czterech stopach kwadratowych dopełnionego, przez wyrwanie zboża z korzeniami bez żadnego wyboru.

1) Konkurs: pszenica, 2) żyto, 3) jęczmień, 4) owies, 5) proso, 6) gryka, 7) groch, 8) soczewica i bób.

b) Kartofle.

9) Konkurs: Kartofle. Mają być przedstawione po dwa krzaczki z każdéj odmiany, dobyte z ziemi z całym ich plonem i prócz tego osobno 8 garncy kartofli. Względna wartość kartofli oceniać się będzie ze stosunku zawartéj w nich mączki i obfitości zbioru.

c) Rośliny przemysłowe.

10) Konkurs: Buraki cukrowe. Każda odmiana buraków cukrowych (francuzkie, quedlimburgskie, szlązkie, sybirskie, imperial i t. p.) ma być przedstawiona w czterech okazach korzeni wraz z nacią. Względna wartość buraków cukrowych oceniać się będzie z procentu zawartego w nich cukru, w stosunku do obcych ciał na jednostkę wagi. Do ważnych zasług wystawcy policzoném będzie, jeśli prócz okazów buraków, wystawi i próby nasion tychże buraków, własnéj produkcyi, z dowodem posiadania takowych w znacznéj dla zbytu ilości.

11) Konkurs: Cykorya. Należy przedstawić 15 sztuk korzeni i jeden garniec nasion własnéj produkcyi, w słoju szklannym.

12) Konkurs: Len hodowany dla włókna i len dla produkcyi nasion. Próby mają być przedstawione w wiązkach całych roślin z nasiennikami, zebranych bez wyboru z powierzchni czterech stóp kwadratowych, prócz tego: ze lnu hodowanego dla włókna 3 funty dokładnie wyczesanego włókna; ze lnu zaś uprawianego dla nasion trzy garnce siemienia; z tych jeden w słoju szklannym.

13) Konkurs: Konopie. Próby mają być wystawione w wiązkach całych roślin z nasiennikami, zebranych z powierzchni czterech stóp kwadratowych; w wiązkach czystych włókien 3 funtowéj wagi i w siemieniu w ilości trzech garncy, z tych jeden w słoju szklannym.

14) Konkurs: Raps, 15) rzepak, 16) lnianka, 17) maziczka (madia sativa), 18) mak, 19) słonecznik.

Powyższych roślin olejnych, mają być przedstawione nasiona, po cztery garnce z każdego gatunku; z tych pół garnca w słoju szklannym. Prócz tego wiązki samych roślin, zebranych z korzeniami z powierzchni czterech stóp kwadratowych. Słonecznika dość będzie po dwa okazy.

20) Konkurs: Anyż. Ma być przedstawiony tak samo jak rośliny olejne.

21) Konkurs: Chmiel. Ma być przedstawiony okaz rośliny owocującéj, prócz tego dwa funty szyszek, z których ¼ funta w słoju szklannym.

22) Konkurs: Tytoń. Mają być przedstawione 3 okazy całych roślin z kwiatami lub owocami i po 4 funty liści tytoniowych przygotowanych do odstawy na fabrykę.

d) Rośliny pastewne.

23) Konkurs: Koniczyna (w różnych gatunkach), 24) lucerna, 25) esparceta, 26) wyka i bobik koński, 27) łubin, 28) sporek i seradella, 29) kukurydza pastewna sorgo, 30) trawy pastewne w ogólności, 31) buraki pastewne, 32) marchew pastewna, 33) turneps i rzepa ścierniskowa, 34) bulwy.

Rośliny pastewne mają być przedstawione w czystém nasieniu po sześć garncy na miarę, z których pół garnca w słoju szklannym, prócz tego w wiązkach samych roślin w zakwitnieniu, zebranych z korzeniami z powierzchni czterech stóp kwadratowych, bez wyboru. Z roślin pastewnych okopowych mają być przedstawione po cztery okazy z każdego gatunku lub odmiany i po dwa garnce nasion; z tych ostatnich pół garnca w słoju szklannym. Wystawcy produkujący rośliny pastewne na sprzedaż, obowiązani przy deklaracyach dołączyć swoje cenniki.

e) Kolekcye nowych, w kraju dotąd nieznanych lub mało upowszechnionych zbóż, kartofli, roślin przemysłowych i pastewnych.

35) Konkurs specyalny, pomiędzy rolnikami i ogrodnikami doświadczającemi wartości nowych odmian roślin gospodarskich. Okazy mają być przedstawione, w stosownych ilościach, według natury przedmiotu; przytém jeżeli wystawca zamierza sprzedawać wyhodowane przez siebie takież artykuły, winien do swéj deklaracyi dołączyć i cennik.

2. Płody Ogrodnicze.

a) płody ogrodnictwa warzywnego.

Konkursa pomiędzy rolnikami i ogrodnikami produkującemi warzywa i jarzyny na sprzedaż.

1) Konkurs: Kapusta głowiasta, włoska i brukselska. Należy przedstawić z każdéj odmiany po trzy okazy z cenami sztuki, kopy i puda.

2) Konkurs: Kalafiory gruntowe w różnych odmianach. Należy przedstawić po trzy okazy z ceną sztuki.

3) Konkurs: Kalarepa w różnych odmianach. Należy przedstawić po trzy okazy, z ceną mendla i puda.

4) Konkurs: Brukiew w różnych odmianach. Należy przedstawić po trzy okazy z ceną mendla i puda.

5) Konkurs: Rzepa warzywna w różnych odmianach. Należy przedstawić 15 sztuk, z ceną mendla, korca i puda.

6) Konkurs: Rzodkiew w różnych odmianach. Należy przedstawić 15 sztuk z ceną mendla i kopy.

7) Konkurs: Marchew warzywna w różnych odmianach. Należy przedstawić w wiązkach z 30 sztuk, z ceną takiéj wiązki, korca i puda.

8) Konkurs: Pietruszka. Należy przedstawić w wiązkach z 30 sztuk, z ceną takiéj wiązki, korca i puda.

9) Konkurs: Selery. Należy przedstawić po 15 sztuk, z ceną mendla, kopy i puda.

10) Konkurs: Buraki ćwikłowe w różnych odmianach. Należy przedstawić po 15 sztuk, z ceną kopy, korca i puda.

11) Konkurs: Cebula w różnych odmianach. Należy przedstawić po 12 sztuk, z ceną korca i puda.

12) Konkurs: Pory. Należy przedstawić w wiązkach po 15 sztuk, z ceną mendla, kopy i puda.

13) Konkurs: Pomidory. Należy przedstawić po 6 sztuk, z ceną sztuki i kopy.

14) Konkurs: Karczochy. Należy przedstawić po 10 sztuk, z ceną sztuki i kopy.

15) Konkurs: Melony, arbuzy, dynie i inne ogórkowe rośliny. Należy przedstawić po jednéj sztuce, z ceną takowych.

16) Konkurs: Groch ogrodowy w różnych odmianach. Należy przedstawić dojrzałe ziarno w słojach kwartowéj objętości i po 6 strąków całych, z ceną funta.

17) Konkurs: Fasola w różnych odmianach. Przedstawić tak samo jak groch ogrodowy.

18) Konkurs: Szparagi. Należy przedstawić 12 sztuk w spirytusie z ceną kopy.

19) Konkurs: Pieczarki ze sztucznéj kultury. Należy przedstawić 30 okazów, wraz z opisem swego zakładu pieczarkowego.

20) Konkurs: Warzywa i jarzyny dotąd w kraju mało lub wcale nieznane. Mają być przedstawione okazy według uznania wystawcy. Z tego konkursu wyłączają się nowe odmiany kartofli, jako odnoszące się do konkursu 35 płodów rolniczych.

Uwaga. Wystawcy warzyw i jarzyn ogrodowych, produkujący nasiona tychże, oprócz przedmiotów w każdym z powyższych konkursów wskazanych, zechcą wystawić także próbki swoich nasion w słojach szklannych. z oznaczeniem ceny funta i łuta, produkcya bowiem nasion, jako nader ważna, będzie wzięta pod szczególną uwagę przy ocenianiu usiłowań wystawców. W deklaracyach wystawców warzyw i jarzyn ma być wykazana przestrzeń gruntu w prętach kwadratowych, użyta pod uprawę każdego z wystawiających się artykułów. *(d. c. n.)*

Żołędzie jako pasza dla dobytku.

Potrzeba jest matką wynalazków; ona jest sprężyną postępu, czyli wyrażając się inaczéj, a lepiéj, powiemy że gdyby nie było potrzeby, nie byłoby postępu.

Potrzeba rzeczywiście, popycha nas bezustannie do szukania nowych sposobów jéj zaspokojenia i tym sposobem prowadzi nas do wykonywania coraz nowych odkryć. Dla tego też powszechnie rolnik w latach klęski, albo wtenczas kiedy w najcięższych z trudnościami znajduje się zapasach i starając się oddziaływać przeciw losowi największe uzyskuje zdobycze; pozbawiony środków, któremi zwykle rozporządza, szuka i często mu przychodzi myśl użycia pewnych rzeczy, które znajdował pod ręką, albo które niebacznie deptał nogami, nie zwracając na nie uwagi i to jedynie z powodu *nawyknienia*, aby ich nie używać.

Po téj przedmowie, którą kończymy przysłowiem: że nie ma tego złego coby na dobre nie wyszło, przystępujemy do przedmiotu: o *żołędziach jako paszy dla dobytku.*

Myśl żywienia dobytku żołędzią nie jest nową, ponieważ od niepamiętnych czasów, śmiało rzec można, wyżywiają się tym materyałem wieprze w rozmaitych krajach Europy. Jest to dobrém ale jeszcze nie wszystko, ponieważ żołądź jest nadzwyczajnie z natury swojéj pożywną i może służyć za pożywienie dla wielkiéj liczby zwierząt a nawet dla ludzi. Jest to w użyciu, ale przy hodowaniu niektórych gatunków dębów. Dla czego użytek tego środka wyżywiania jest tak ograniczony i dla czego w tym celu niektórych tylko gatunków używają?

Zwracamy przechodnią uwagę, że przedmiotem téj kwestyi nie jest tylko interes miejscowy i ograniczony do miejscowości w których znajdują się dęby; przedmiot ten może być uogólnionym łatwością przewozu żołędzi i mógłby nawet stać się podstawą przemysłu dość korzystnego dla wielu posiadłości ziemskich, w których dęby na znacznych wzrastają przestrzeniach, a dobytku nie ma wiele.

Do téj pory, powtarzamy, użycie żołędzi było ograniczoném do żywienia wyłącznie tylko trzody chlewnéj; rozciągnąć to wypada do innych gatunków zwierząt czworonożnych. Wielka liczba nawyknąć może do żołędzi całych w stanie natury, a szczególniéj do tłuczonych, dawanych bez przymieszki, albo też z przymieszaniem do sieczki lub wytłoków. Konie, krowy, owce jedzą je wybornie. Dla tego też w tytule téj pracy stawiamy żołądź w rzędzie paszy. Dodać wypada, że drób zjada je z wielkiém upodobaniem, jeżeli zwłaszcza żołądź będzie potłuczoną, jak to powiemy niżéj i pomięsza się z niewielką ilością otrąb, kartofli, mąki i t. d., tak, żeby z nich zrobić pewien rodzaj ciasta.

Główną przyczyną małego upowszechnienia paszy z żołędzi, może była trudność ich przechowywania. Rzeczywiście tak jak wiele ziarn skorupkowych, mączystych, starzeją się i psują bardzo prędko; stają się one czarnemi, twardemi i tracą tym sposobem znaczną część przymiotów. Są jednak sposoby zachowania ich a nawet zwiększenia własności odżywnych; a najpierwszym jest grube ich zeszrutowanie i umieszczenie w beczkach z przymieszką soli. W tym stanie żołędzie zachowują nie tylko przymioty swoje i tworzą pożywienie bardzo zdrowe, ale są niezmiernie przez zwierzęta poszukiwane i ulubione. ... mogą z pożądanym skutkiem ... czanych i do wywaru, które posiad... bo rozwalniające.

Ponieważ skład chemiczny żołędzi, oprócz małéj niekiedy różnicy, jest zawsze jednakowym we wszystkich prawie gatunkach dębów, można przypuszczać że wyższość jaką się przyznaje temu lub owemu gatunkowi przypisać wypada że się znajduje w większéj aniżeli innéj obfitości. W każdym jednak razie sądzimy, że z punktu widzenia, z którego się na ten przedmiot zapatrujemy, dęby, które najwięcéj wydają żołędzi powinny być najbardziéj poszukiwanemi.

Kotschy, w dziele świeżo wydaném pod nazwą *Dęby Europy i Azyi*, wspomina że jeden tylko gatunek dębu wydaje żołądź zdatną na paszę: a jest nim gatunek *Quercus alnifolia.* Autor powyżéj wspomniony, wyraża się następnemi słowy: Zanim żołądź opadnie zakonnicy greckich klasztorów zbierają i suszą ją na powietrzu i mieszają w zimie do karmi zwierząt swoich.

Ażeby wytłómaczyć to zbieranie żołędzi przed jéj opadnięciem, dostateczném jest wiedzieć, że *Q. alnifolia* jest krzakiem z liściem trwałym, który — z wyjątkiem żółtego koloru, jaki się znajduje na spodzie liścia—można porównać z naszym *Quercus ilex*, nazwanym *dębem zielonym.* Zakonnicy więc zrywają żołędzie, żeby się po nie schylać nie potrzebowali Kotschy mówi również o innych gatunkach, których owoc jest poszukiwanym jako żywność dla ludzi. Mówi on, *Q. conferta:* „Żołędzie są słodkie i według objaśnień dostarczonych przez Schultera są używane w niektórych okolicach Serbii.“ Ten sam autor mówi także o *Q. oophora* i *persica*, jako o dających owoc pożywny; o pierwszym mówi: „Kurdy, którzy w ciągu jesieni starannie zbierają żołędzie z innemi gatunkami z gromady *oegilops*, żywią się niemi w ciągu zimy. O gatunku *Q. persica*, Kotschy mówi: Z wiadomości jakich zasięgnąłem, wypada, że gatunek ten napotyka się na wysokiém pasmie gór które się spuszcza przez Kurdystan aż do prowincyi Lora, położonéj w stronie południowo-zachodniéj Schiras. W téj pustéj okolicy, w której człowiek nie wielkie ma potrzeby, bo lasy nie są wcale użytkowne, mieszkańcy perskiéj prowincyi Lora suszą żołędzie, tłuką je, mięszają cokolwiek mąki pszennéj i robią z tego chleb. Chleb ten z żołędzi jest znany w całéj Persyi południowéj.

Kilka przykładów któreśmy przytoczyli dwie rzeczy wykazują: że można żywić nie tylko zwierzęta za pomocą żołędzi, ale w potrzebie owoc ten może stać się żywnością dla człowieka. Pod tym ostatnim względem, jest prawdopodobném, że użytek ten w ostateczności tylko może być zastosowanym. Ale zupełnie inaczéj rzecz się ma z żywieniem zwierząt, W tym względzie rzeczywiście, chociażby nawet rolnik posiadał dostatek paszy, sądzimy że nie należy zaniedbywać żołędzi, które mogą wyświadczyć ogromną przysługę, a tém większą, że żołądź nie potrzebuje uprawy, i że nie przyczynia innych wydatków ani utrudzenia jak tylko zbieranie, które przez dzień może być wykonaném.

Jakkolwiek powiedzieliśmy, że żołądź nie wielką ma wartość jako pożywienie dla człowieka, w każdym jednak razie są gatunki, wydające owoc słodki, który może być na surowo nawet używanym przez ludzi. Na poparcie tego przytaczamy następujący ustęp z dzieła Lapeyrouse'a, odnoszący się do jego *Q. alzina*, która jest tylko odmianą *Q. ilex:* „Kilkakrotnie jadłem, mówi ten podróżnik, żołędzie tego *ilex'u*, znajdowałem bardzo słodkie, jak nie mniéj bardzo gorzkie na tém samém drzewie. Zauważyłem że tém są słodsze, im drzewa są wystawione na większe ciepło, tym sposobem, że im więcéj posuwamy się w głąb Katalonii, tém żołędzie są słodsze.

Żołędzie słodkie tego gatunku jedzą się tak jak kasztany pieczone lub gotowane, a nawet surowe. Mają one słodki i przyjemny smak orzechów. Tak samo jest z dębem gatunku *ballote*, który również kształtem jest podobny do *Q. ilex;* żołędzie, jak zapewniają, są szacowném pożywieniem, w krajach gdzie gatunek ten rośnie z natury. Na zakończenie dodać należy, że przemysł zaczyna ciągnąć korzyści z żołędzi— a zwłaszcza z dębu zielonego; po wypaleniu go w piecyku, i zmieleniu, proszek taki przedaje się pod nazwą *kawy z żołędzi.* Jest to pierwszy krok do wprowadzenia żołędzi na drogę powszechniejszéj użyteczności.

wy.

Żaden chociażby najdrobniejszy przedmiot nie powinien być lekceważonym. Nie jeden z amatorów dobréj kawy nie pogardzi, nie odrzuci nauki pochodzącéj z ust najbieglejszego chemika naszych czasów, Liebiga, jakim sposobem przygotować ten płyn szacowny.

Kawa zawiera materye nadzwyczaj lotne: *kafeinę*, którą także nazywają *theiną*, ponieważ również znajduje się ona i w herbacie. Ważną jest bardzo rzeczą, ażeby ten pierwiastek aromatyczny był zatrzymanym w ziarnie. Dla tego też i ważném jest bardzo, ażeby w czasie palenia postępować z niezmierną ostrożnością. Od téj czynności zależy rzeczywiście cała wartość kawy. Palenie odbywać się powinno zwolna, aż do chwili dopóki ziarna nie nabiorą koloru jasno-brunatnego. Ziarna które nabiorą koloru ciemno-brunatnego nie zawierają już *kafeiny;* jeżeli są czarne wszystkie pierwiastki zasadnicze są zniszczone i płyn nie ma żadnego aromatu.

Tlen powietrza wywiera niebezpieczny wpływ na kawę paloną, czy to w proszku czy w płynie. Powietrze niszczy pierwiastki aromatyczne. Kawa palona codziennie traci zawarty w niéj aromat, ponieważ palenie uczyniło ziarno dziurkowatém i dozwala, ażeby powietrze dostawało się do środka. Można zapobiedz téj niedogodności posypując ziarna ku końcowi palenia cukrem. Cukru używać należy 3% wagi kawy. Cukier topnieje, skoro się więc wstrząśnie kawę z tą mieszaniną, na powierzchni ziarnek tworzy się cienka powłoka karmelu, która nie przepuszcza powietrza. Ziarna połyskujące są pokryte pewnym rodzajem pokostu, który utrzymuje aromat uwięzionym wewnątrz. W Wiedniu, we wszystkich zakładach kąpielowych w Czechach, palą kawę tym sposobem na patelni, na któréj lepiéj można widzieć postęp palenia kawy aniżeli w naczyniu zamkniętém.

W tym to zapewne celu niektórzy przekupnie i wiele gospodyń mają zwyczaj rzucania kawałka masła w naczynie w którém się pali kawa w czasie wykonywania téj czynności. Wyrzuca się następnie kawę na płytę żelazną i rozciąga cienką warstwą, ażeby prędko wystygła. Jeżeli kawę gorącą wyrzuci się na wielką kupę, zdarza się często, że się rozgrzewa mocniéj w zetknięciu z powietrzem do tago stopnia, że się zapala płomieniem. Kawa, upalona w ten sposób powinna być przechowaną w miejscu suchém, ponieważ cukier przyciąga wilgoć.

W skutek palenia aż do otrzymania koloru jasno-brunatnego, koloru kasztanów, kawa traci 15 do 16 na sto swojéj wagi, i ilość materyi, które woda wrząca może wyciągnąć z kawy w ten sposób upalonéj, dochodzi od 20—25 na sto wagi jaką kawa ma przed upaleniem. W tym samym czasie kiedy traci ona na wadze, zyskuje na objętości. Po nadęciu w skutek palenia 100 części kawy dochodzi do 150 lub 160 objętości; dwie kwarty kawy zielonéj dają około trzech kwart palonéj kawy.

ROZMAITOŚCI.

Robienie masła. Nieraz gospodynie wiejskie dręczą sobie głowy nad zagadkowemi zajściami w masielnicach; środki domowe i sympatyczne, zmiana ciepła i t. p. zostają bez skutku. Pomimo kilkogodzinnéj pracy masło wydzielić się nie chce, i nieraz trzeba zaprzestać roboty. Ponieważ mamy tutaj do czynienia z procesem chemicznym, przez który w końcu zamiast masła otrzymujemy tylko pianę maślaną o złym smaku i przykréj woni, przeto posłuchajmy, co mówi o tém chemik, który niejednokrotnie tą sprawą się zajmował. Profesor Lehmann w „Gazecie bawarskiego towarzystwa rolniczego," czyni następujące uwagi:

Doświadczenia wykazały, że trudności w otrzymaniu masła pochodzą albo z nieczystego utrzymywania masielnic i naczyń mlecznych, albo z za długiego przechowywania mleka i śmietany przed robieniem masła, albo też z chorobliwego stanu mleka, z którego śmietanę zebrano. Ponieważ każda zła śmietana jest bardzo kwaśną i często smak nieprzyjemny pozostawia, przeto wnosić należy, iż w niéj tłuszcz i kazein już ulegają rozkładowi. To nienormalne tworzenie się kwasów rozwija się tak szybko, jak tworzenie się drożdży, i jeden atom może w krótkim czasie zepsuć znaczną ilość śmietany.

Sprzyjają temu mianowicie naczynia drewniane, gdyż z porów drzewnych nigdy nie można kwasu za pomocą wody całkowicie oddalić. Dla tego to dawna praktyka zaleca przemywanie naczyń od czasu do czasu mlekiem wapiennem. Prof. Lehmann zaleca użycie ługu sodowego. Kieliszek ługu, wymieszany w trzech kwartach wody, wystarcza do wymycia jednéj masielnicy. Płyn należy kłócić, to jest, poruszać naczynie na wszystkie strony przez pół godziny, aby wszędzie wniknął dostatecznie. Potém wymywa się dzieżę gorącą wodą i kwasy są usunięte.

Złém jest również, gdy mleko lub śmietana zbyt długo stoją. Temperatura izby, w któréj mleko stoi, nie powinna być niższą od 12° R., a wtedy wydzielenie śmietany następuje w czasie od 36—72 godzin. Gdy temperatura jest jest niższą, wydzielenie śmietany powolniejsze, wtedy tworzą się na niéj grzybki włoskowate lub pleśniowe, które szkodliwy rozkład jéj powodują. Śmietana sama zebrana, może być nieco dłużéj w niższéj temperaturze przechowywaną, lecz w każdym razie najwyżéj cztery dni, nie zaś tygodniami całemi, jak to nieraz się przytrafia. Taka śmietana musi zawsze złe masło wydać.

Lecz jeśli mamy do czynienia ze śmietaną, która nie chce się zbić na masło, wtedy można ją poprawić w sposób następujący: bierze się kwarta wody, dodaje do niéj mały kieliszek ługu sodowego i ten płyn wlewa do śmietany, mięszając ustawicznie. Po kwadransie należy skosztować, czy śmietana straciła smak kwaśny. Potém dodaje się parę kropel kwasu solnego, mieszając żywo dla zobojętnienia nadmiaru sody.

Z takiéj śmietany można w przeciągu godziny zrobić bardzo dobre i smaczne masło. Środki domowe, jak dodawanie soli kuchennéj, ałunu, spirytusu, dwuwęglanu sodu i t. p. są to domieszki, które często psują gorzéj śmietanę, zamiast ją poprawić.

CENY St. PETERSBURGSKIE Z DNIA 3 (15) STYCZNIA.

		Najniższe		Najwyższe	
		Rs.	kop.	Rs.	kop.
Żyto	czetwert	8	—	8	40
Pszenica	czetwert	12	50	14	—
Owies	czetwert	4	55	5	20
Jęczmień	czetwert	6	40	7	—
Siemie lniane	czetwert	14	50	—	—
Łój	berkowiec	44	50	46	—
Olej lniany	pud	3	60	3	70
Olej maszynowy	pud	5	—	9	—
Cukier I gatunek (Kònig)	pud	8	—	—	—
Cukier I gatunek (Leonów)	pud	7	20	7	30
Mączka cukrowa	pud	5	90	6	40
Spirytus 40° Trallesa	pud	—	—	—	—
Potaż	berkowiec	25	—	27	—
Konopie	berkowiec	35	—	36	—
Wełna rossyjska biała		12	—	—	
Wełna rossyjska czarna		13	—	—	
Kartofle (worek równy 2 czetwierykom)		—	70	1	20
Wołowina	pud	2	60	2	80
Cielęcina	pud	2	60	8	40
Mąka pierwszego gatunku (pszenna)	za worek	16	50	—	—

NB. Te ceny są nadesłane przez ajencyę: „Hannemann et Com. Agenten Landwirtschaftlicher Gessellschaften. Telegram Adresse Hannemann. Petersburg.

W drukarni Gazety Warszawskiéj, ulica Długa Nr. 557.—Дозволено Цензурою.—Варшава, 10 (22) Января 1874 г.